33e Année. — Tome LXIV N° 1649 Paris, 4 Février 1926

REVUE DE VITICULTURE

L'AGRICULTURE DANS LA CRISE ACTUELLE

Il peut paraître superflu de parler de crise à l'heure présente : la presse quotidienne en entretient abondamment les lecteurs. Toutefois, il semble encore que les idées sur les causes de cet état de choses et sur les remèdes à appliquer ne soient pas très précises dans l'esprit de ce qu'on est convenu d'appeler le grand public, malgré de nombreuses et remarquables études publiées sur ces questions. Il ne semble pas non plus qu'on se rende bien compte que cette crise devrait être encore plus grave si un élément modérateur n'intervenait : cet élément qui joue en quelque sorte le rôle de volant est l'agriculture, comme le fait remarquer si judicieusement M. Caziot, dans un article récent de la *Journée Industrielle* (1).

La crise financière serait certainement plus aiguë si elle se compliquait d'une crise alimentaire et il y aurait lieu de craindre des troubles graves dans le pays. Bien au contraire, l'esprit des campagnes est un esprit modérateur et l'agriculture produit en quantité presque suffisante malgré de grandes difficultés. Certes, on cherche à représenter le paysan comme une sorte de mercanti qui réalise de gros bénéfices, qui ne paie pas d'impôts, etc., etc. Comme tous les Français, il souffre du mal monétaire de l'inflation et de l'état général du pays, mais cependant il livre ses denrées principales à des prix qui n'ont rien d'excessif si l'on veut bien se donner la peine de les comparer à ceux de 1914 *en les ramenant à la même unité monétaire, c'est-à-dire le franc or.* Certes, l'agriculteur vend certaines de ses denrées à des prix un peu élevés, notamment certains sous-produits, cela tient à des causes inhérentes à l'état de choses actuel, en particulier l'ivresse de jouissances que l'on remarque *dans toutes les périodes de troubles monétaires.* En regardant les prix des denrées essentielles, il n'y a pas exagération, le blé vaut actuellement 26 francs or pour 27 à 28 en 1914. L'avoine vaut 20 francs or pour 25 francs avant-guerre dans une année déficitaire. La viande est à peu près au même taux. Pour les produits de la vigne, l'écart est *nettement* et *notablement* inférieur par rapport à 1914 (nous parlons bien entendu des prix à la propriété). Dans ces conditions, il n'y a pas à craindre pour l'instant de crise de ravitaillement et l'on ne peut accuser les campagnards d'être cause de la vie chère. M. Caziot est donc en droit de conclure que *l'agriculture fran-*

(1) *Journée Industrielle*, 31 déc. 1925.

çaise a réussi à placer le pays dans les conditions les plus favorables pour opérer un énergique rétablissement financier. Le temps nous est peut-être mesuré pour bénéficier de ces conditions. Elle aura besoin à bref délai de travailler dans des conditions nouvelles pour certaines de ses productions afin d'apporter par l'exportation des ressources complémentaires d'autant plus nécessaires pour assurer l'équilibre de nos échanges commerciaux que du côté industriel on peut craindre de sérieux fléchissements résultant de la pression des mesures d'assainissement financier. Les cultivateurs ne pourront continuer à remplir la tâche capitale qui leur échoit dans notre assainissement financier que si le gouvernement sait user intelligemment des éléments précieux de reconstitution mis à sa disposition si opportunément par l'agriculture française. Mais il faudrait pour cela songer un peu moins à la politique et un peu plus à l'intérêt du pays.

Nous avons tenu à citer intégralement les conclusions de M. Caziot parce que tout homme de bon sens ne peut que les faire siennes. En outre, chacun connaît sa compétence en ces matières. Avant de jeter la pierre aux agriculteurs, il faudrait se donner la peine d'étudier les problèmes agricoles : on reconnaîtrait aisément qu'il y a dans l'agriculture française une ressource énorme et une base solide sur laquelle on peut construire. Dans les conditions économiques actuelles, la crise monétaire intervient pour fausser les rapports des citoyens entre eux et du pays avec l'étranger : la crise monétaire provoquée par l'inflation et l'instabilité de la monnaie. Pour supprimer le mal, il faut agir sur les causes : celles-ci sont nombreuses et nous n'avons pas à en parler ici. Mais nous voulons seulement remarquer que le facteur agriculture est de la plus haute importance si l'on veut « *remettre de l'ordre dans la maison* ». Des situations analogues se sont-elles déjà présentées ? Quelle a été l'influence de l'agriculture ? L'étude du passé peut nous fournir sur ce point des enseignements précieux pour le présent, comme nous le fait remarquer M. Vermale (1), qui a relu les justes remarques d'un homme bien ignoré aujourd'hui précisément parce qu'il a écrit des réflexions tout à fait remarquables que lui inspirait le spectacle d'événements dont il était le témoin. Cet homme est J. de Maistre, l'immortel auteur des Soirées de Saint-Pétersbourg si peu connues aujourd'hui.

J. de Maistre se montre dans ses Carnets très préoccupé des problèmes économiques de son temps. Il réprouve les projets du célèbre Necker : il est l'adversaire de l'inflation monétaire dans le royaume de Sardaigne en 1792 (déjà). En 1797, après l'expérience des assignats en France, il est plus que jamais antiinflationniste. Son séjour en Russie de 1803 à 1817 lui fournit l'occasion de vivre le drame de *la vie chère* provoqué également par l'inflation (encore). En 1808, à propos d'une émission de billets non gagés dans l'empire des tsars, il écrit : « Du moment qu'une nation qui a du papier-monnaie ne peut plus payer à bureau ouvert, elle est en état de banqueroute. La force et l'esprit public peuvent encore lui permettre de faire contenance pendant quelque temps : mais à la fin, il faut qu'elle y passe. » L'inflation provoque un

(1) *Revue universelle*, 15 janvier 1926.

déchaînement effréné de luxe, de gaspillage (comme c'est curieux). En 1809, il écrit : « Le papier-monnaie est ulcéré : quand il n'y a plus que lui, il n'y a plus rien. » En 1810, le tsar consulte les commerçants (lesquels sont les grands profiteurs de la situation). Ceux-ci répondent qu'il faut attribuer la faiblesse des changes à « l'excès des importations sur les exportations (on n'avait pas encore sans doute inventé l'expression balance commerciale). Cette réponse provoque les réflexions de J. de Maistre dont nous ferions bien de faire notre profit : « Dire que la baisse du change a pour cause l'extraction du numéraire causée par l'importation excessive, rien n'est plus faux. Dire qu'une nation peut habituellement acheter plus qu'elle ne vend, c'est dire que le corps animal pourrait habituellement perdre par la transpiration insensible plus qu'il n'acquiert par la nutrition. » Et ceci encore à propos du billet de banque : « Qu'est-ce qu'un billet de banque ? Une lettre de change payable à vue sur le trésor public. Dès que le débiteur ne peut plus payer, il a fait banqueroute. Mais, comme dans ce cas il n'y a pas de tribunal devant qui il puisse être cité, que le respect d'ailleurs et l'attachement endorment les créanciers dont l'intérêt commande même de soutenir le crédit public, personne ne s'empresse de protester. Mais lorsqu'enfin la conscience universelle a senti l'impossibilité de payer et que l'excès de l'émission interdit même l'espérance, le billet est frappé tout à coup d'un certain discrédit qui a l'air d'un arrêt prononcé par le bon sens national. Il tombe par une dégradation insensible et marche invariablement sur le zéro sans qu'aucune mesure imaginable puisse l'arrêter. *Nous l'avons vu chez nous, nous l'avons vu en France, nous l'avons vu en Autriche, nous le voyons ici, on le verra partout.* » (Nous croyions que ces événements ne se voyaient que de nos jours.)

En 1815, la paix vient et l'on espère l'amélioration de la devise russe... qui ne se produit pas. Enfin, la hausse du rouble arrive (nous sommes en 1817 et non en 1926) et J. de Maistre constate que cela est dû *à l'exportation du blé russe*. En janvier 1817, il écrit : « La Russie riche et seule riche en blé a fait des exportations énormes qui ont bientôt opéré sur le change au point que le rouble, tombé jusqu'à 90 centimes sur Paris, est déjà monté à ce moment à 118. »

Enfin, le 6 mars 1817, il remarque : « Au milieu d'une misère presque générale en Europe, l'œil se repose avec un extrême plaisir sur la vaste Russie qui jouit de la plus grande abondance et nourrit les autres peuples : il n'est pas entré moins de 100 millions en argent dans l'Empire pendant l'année 1816 uniquement pour le blé vendu... En 1810, l'empereur emprunta 20 millions en assignations de la Banque, promettant de rembourser au bout de sept ans un rouble d'argent pour deux de papier : le ministre des Finances vient d'annoncer qu'il est prêt à payer. » « Toutes les apparences sont belles... pour la Russie », conclut J. de Maistre.

Cette histoire se passe en Russie en 1817. Le paysan russe sauva le rouble... Mais cela ne se pourrait-il transposer ailleurs et à une autre époque ?

M. CERCELET.

LE TRAITEMENT DE L'APOPLEXIE DE LA VIGNE

Parmi les nombreuses expériences que j'ai faites en 1925 contre l'Apoplexie de la vigne, il en est qui doivent être poursuivies et dont je ne puis encore donner les résultats. Toutefois, il m'a été possible de préciser quelques points particuliers dont la solution peut faciliter la suite de ces études, me réservant d'en donner le détail complet ultérieurement.

A) *La solution arsenicale doit être répandue sur toute la longueur de la souche.*

Il est souvent recommandé de pulvériser avec la solution d'arsenite de soude surtout les plaies de taille et les grosses sections de ravalement. J'ai montré dans une note parue dans ce recueil (1) que les altérations du bois et parfois de l'écorce étaient en rapport avec des fissures, des points faibles de la souche, par où ont pénétré peu à peu l'eau et divers microorganismes qui ont entraîné l'altération des éléments anatomiques. Que représentent ces fissures, ces points faibles ? Ce sont, pour une part, des sections de taille de jeune bois, qui ne se sont pas ou se sont mal cicatrisées et ont été l'objet d'altérations ultérieures, d'autant plus qu'à ce moment leur moelle est large (2). Pour une plus grande part, ce sont les plaies laissées après l'arrachage des gourmands, arrachage qui se produit à un moment où les tissus sont tendres, non mûrs, non aoûtés. Il en résulte une petite cavité plus ou moins profonde qui, par les rayons médullaires, met l'extérieur en rapport avec les parties internes de la souche. Le diaphragme protecteur, qui, dans les petites sections, joue un rôle important, n'existe plus ici et la porte est ouverte à toutes sortes d'altérations.

B) *Il n'est pas nécessaire de décortiquer pour assurer une meilleure pénétration de la solution arsenicale.*

Le travail, la dépense supplémentaire qu'entraîne la décortication des souches ne semblent pas devoir donner un résultat tel qu'elle doive être adoptée. Sans cette opération, on peut obtenir une préservation de 100 %. Parmi les essais faits cette année dans le vignoble de la Grande-Ferrade, je citerai le suivant : six rangs comprenant 90 pieds environ et formés en grande partie de cabernet-sauvignon, ont été traités de la manière suivante : les souches ont reçu, sur toute la longueur, une application, au pinceau, de la solution arsenicale définitive, le 2 avril 1925. Il n'y a eu aucun cas d'Apoplexie, alors que dans les six rangs situés à gauche et dans le même nombre, placés à droite, 2 % environ ont été atteints. Si l'on tient compte des manquants, cette proportion est celle qu'offrent, en moyenne, les parcelles à la Grande-Ferrade.

Il semble même que la vieille écorce joue le rôle d'éponge en absorbant la solution et en facilitant de cette manière sa pénétration progressive dans la souche par les fissures elles-mêmes, début des nécroses.

(1) Quelques faits relatifs à l'apoplexie de la vigne (*Annales de la Société d'Agricuture de la Gironde.* — Juin 1924.)

(2) Si l'on a soin, comme l'a recommandé Dezeimeris, de tailler à 1 ou 2 nœuds au lieu de tailler ras, il semble que les diaphragmes et une mortification moindre du bois assureraient une préservation suffisante, du moins pour ce qui concerne les plaies des pousses de l'année.

C) *La solution arsenicale répandue au pied des souches ne semble avoir aucune action sur l'Apoplexie.*

Je tenais à être renseigné sur la réalité ou non de cette action. On peut remarquer que, malgré les précautions prises, il y a une certaine déperdition de la solution, dont une partie tombe au pied des souches, et même entre elles, si bien que les herbes sont brûlées. Je n'affirme pas qu'il n'y a pas absorption par les racines, mais il ne semble pas qu'il y ait action sur le phénomène de la dessication des feuilles et des sarments, avec les caractères particuliers qui lui sont reconnus. En effet, une parcelle comprenant six rangs a été traitée de la manière suivante : après avoir déterminé la quantité approximative de solution définitive répandue sur chaque souche, soit avec le pinceau coudé, soit avec le pulvérisateur (environ 80 à 100 grammes), cette quantité a été versée au pied, au moyen d'un récipient approprié, dans une petite excavation pratiquée tout autour de la souche. On recouvre ensuite de terre. Il y eut autant de cas d'Apoplexie que dans les parcelles voisines non traitées.

M. Gard,
Docteur ès-Sciences,
Directeur de la Station de pathologie végétale de Bordeaux.
(Institut des recherches agronomiques)

RESULTATS DE SEIZE ANNEES D'OBSERVATIONS DANS DES CHAMPS D'EXPERIENCES DE PORTE-GREFFES ET DE PRODUCTEURS DIRECTS (1)

Champ N° XI (suite)

En considérant les numéros de cette expérience les uns après les autres, par ordre décroissant du tableau de classement final, nous ferons les quelques remarques suivantes :

Le Duchess sur 3309 (47 pieds). Rendement 2e avec une moyenne de 0,401 kg par pied. A Veyrier, sur 104-14, à la taille longue (double Guyot), il a produit en moyenne 0,683. Toutefois l'expérience de Veyrier a été suivie 11 ans avec des pieds plantés avant 1905, tandis que dans l'expérience qui nous occupe, on n'a pesé que deux ans des pieds beaucoup moins vieux. Il semblerait cependant qu'il vaudrait mieux adopter au point de vue rendement strict la taille longue (double Guyot ou simple Guyot par exemple) et greffer cette variété sur 101 × 14, quoique jusqu'à présent le greffage sur 3309 ne lui ait pas été défavorable.

2e comme maturité avec note moyenne 4 = bonne. Franc de pied, dans le présent tableau, cet hybride obtient la même note. A Veyrier, à la double Guyot, il obtient sur 101-14, malgré cette taille longue, le premier numéro de classement pour 11 ans d'expérience avec note 4,4 = bonne — très bonne.

2e avec note 4 au point de vue résistance aux maladies; de même franc de pied.

(1) Voir *Revue* Nos 1635, 1638, 1642 1643 et 1647, pages 289, 339, 404, 420 et 51.

1er au classement final, greffé sur 3309. Franc de pied, le Duchess se classe 2e.

D'après les notes des carnets, nous voyons que cela paraît être une variété intéressante. En 1918 (année de forte coulure), si elle a quelque peu millerandé, il est resté bien assez de grains. Si elle n'a pas attiré notre attention au point de vue de la dégustation des raisins, nous avons cependant remarqué en 1918 un léger goût étranger aux raisins, alors qu'en 1921, nous lui avons trouvé un goût légèrement foxé.

Son rendement en jus, pour être meilleur que celui d'autres numéros, est cependant inférieur à celui du chasselas, et une année, nous avons constaté que la chair (pulpe) de cette variété était assez ferme.

Une autre année, un de nos collaborateurs note à Veyrier « grains juteux, mais peau dure et épaisse » (ceci sur 101 × 14).

A Etrembières, dans un de nos champs d'expériences, nous avons constaté (tome II, pages 101 et 104) que, non greffé, à la double Guyot, le Duchess s'est rapidement mis à fruit et M. Baltzinger l'y a noté intéressant, sans faux goût, mûrissant et produisant bien.

S'il est intéressant au point de vue cultural, le Duchess n'a, paraît-il, pas produit un vin bien merveilleux d'après les observations de la station viticole de Lausanne (Observations sur les producteurs directs dans le vignoble vaudois, années 1915 à 1919 par H. Faës, Tonduz, F. Porchet, Lucerne, imprimerie Keller et Cie, 1921). Cela ne veut pas dire que ce vin ne soit pas au pis aller utilisable dans des coupages, puisqu'il a fait partie de la vinification de notre présente expérience.

Le Gaillard 157 (*blanc*) sur 3309 (30 pieds). Rendement 1er, maturité 5e (parce que comme le Couderc 272-60, le Seibel 1, le Couderc 7104 il avait 0 en 1916; en 1917, il obtient la note 4), réitance aux maladiess 3e, classement final 3e.

Il est assez intéressant par sa production, mais assez irrégulier comme maturité.

Son feuillage résiste mal au Mildiou et ses grappes pas toujours bien. C'est un numéro à accepter ainsi que d'autres comme pis aller si on n'a pas trouvé mieux depuis.

Le Couderc 175-38 (*blanc*) *sur* 3309 (23 pieds). Rendement 7e, maturité 3e, résistance aux maladies 1er. 4e au classement final. Ce numéro serait intéressant, malgré une médiocre production, si ce n'était le goût désagréable de ses raisins que nous avons constaté certaines années. Comme cela n'a pas été le cas d'autres années, on peut attendre avant de le condamner, quoiqu'il nous ait paru être irrégulier aussi à d'autres points de vue.

Dans cette expérience, le greffage sur 3309 ne lui a pas fait de mal au point de vue rendement, car il a produit plus, greffé sur ce porte-greffe, que sur 420 C et plus sur 420 C que franc de pied. La note de maturité est la même pour ce numéro sur 3309, 420 C, et franc de pied.

Sur 420 C (28 pieds), son numéro de classement final est 5 et franc de pied (8 pieds), 6.

Quoique ce 175-38 ne soit pas dans les derniers numéros, nous lui préférerions le Duchess et le Gaillard 157 (classés avant lui) et même le 272-60 classé 5e et le 117-3 classé 6e, car en examinant les notes de détail qui concourent au numéro de classement final, nous voyons que c'est surtout grâce à sa résistance aux maladies que le 175-38 se classe plus favorablement que les deux variétés précitées.

Le Couderc 272-60 (*blanc*) sur 3309 (60 pieds). Rendement 4°, maturité 4°, résistance aux maladies 4°, classement final 5°. Chose curieuse, entre les deux années où la maturité de cet hybride a été chiffrée en notes (il y a dans les carnets de plus fréquentes remarques sur la maturité, mais qui n'ont pas été traduites par des notes), l'écart est de 0 (en 1916) à 5 (en 1917), c'est-à-dire le maximum. En tout cas, au point de vue maturité, nous faisons crédit à cet hybride, car nous l'avons assez observé ailleurs pour savoir qu'il mûrit suffisamment dans notre région. Du reste 1916, à voir la colonne des notes de maturité, n'a pas été une année chaude.

L'écart entre 0 et 5 pour le 272×60, de 0 à 4 pour le Gaillard 157 et l'écart des notes de maturité de tous les numéros de l'expérience qui nous occupe, entre 1916 et 1917, est assez fort. A voir seulement ces deux colonnes, l'on se demande si là, nous sommes en présence de ces caractères mosaïques qui ressortent chez des races complexes tels que les hybrides, une année et pas l'autre; cela mérite d'être étudié dans la suite de plus près. Toutefois, en 1917, certains raisins de chasselas (provenant d'une vigne qui n'est pourtant pas mal exposée), justement ceux qui ont servi à couper les raisins d'hybrides pour faire notre vinification d'essai, étaient, contre leur ordinaire, mal mûrs, au point qu'ils ont abîmé et rendu très dur ce premier essai de coupage. De pareils chocs en retour se produisent donc aussi chez les vinifera; toutefois, il nous a paru, sans que nous l'affirmions, qu'à cause de leur complexité et aussi de leur croisement entre espèces et races tout à fait dissemblables, ces directs étaient plus variables. Surtout, ce qui nous paraît intéressant à observer (mais moins au point de vue pratique), c'est que, pendant une série d'années, tel numéro marche bien, mais tout d'un coup, une année, il est mal mûr (tel le 157 Gaillard et le 272×60 en 1916) ou bien il flétrit. Restera à voir pour chaque numéro sur une longue série d'années, si ces accidents par numéro sont fréquents.

Le temps nous manque pour suivre ces hybrides très en détail à divers points de vue: non maturité, non production (raisins très petits à gros pépins, chair trop ferme, peaux trop dures, trop de raisins verts, flétrissement, thillose, fox, goûts spéciaux, accidents dus à leur sang américain et à la non fusion des caractères entre européens et américains. Les notes que nous avons prises ne sont qu'une ébauche, mais n'y aurait-il pas là pour des botanistes qui s'occupent des lois de Mendel, de Vries, de Nandin, un vaste champ de recherches?

Si nous venons de parler des défauts, il y a aussi des qualités: la rusticité, la résistance aux maladies (variable aussi suivant les années).

Le 272×60 a souffert une année un peu de l'Oïdium, cela a abaissé quel-

que peu sa note de résistance. Au point de vue Mildiou, il a bien résisté et pourrait se passer de sulfatages la plupart du temps.

Ce numéro, quand même sa production n'atteint de loin pas celle du chasselas, nous a paru intéressant à essayer plus en grand et nous continuons à le multiplier jusqu'à ce que nous soyons sûrs d'avoir mieux, en le mélangeant avec d'autres numéros. Une ou deux fois, nous avons constaté un léger goût de fox à ses raisins, tandis que d'autres années il est noté: goût franc. Pratiquement (il n'a pas été vinifié seul), cela n'a eu aucun inconvénient.

Le Seibel 1 (*rouge*) *sur* 3309 (311 pieds). Production 5°, maturité 6°, résistance aux maladies 1er avec d'autres, classement final 5e.

Nous avons été satisfaits à Veyrier de ce numéro (voir in livre II op. cit. pages 118 à 127, in livre III op. cit. pages 169 à 211; voir aussi expérience de Veyrier dans le travail actuel). Il serait beaucoup mieux classé à Nant s'il y avait mieux mûri. Ce qu'il y a de curieux, c'est que les boutures ayant servi à établir la plantation qui nous occupe ont été prises dans le champ d'expériences de Veyrier. Serait-ce le 3309 qui aurait empêché ce numéro de mûrir convenablement, serait-ce qu'il est taillé court à Nant, tandis qu'il est mené à la double Guyot à Veyrier? Se comporterait-il autrement greffé sur 3309 que franc de pied?

M. Seibel nous avait avertis, avec une bonne foi scientifique qui l'honore, que dans notre région la maturité du N° 1 ne nous satisferait probablement pas. Or, nous disions in livre II op. cit. que le Seibel obtenait, franc de pied (observé 5 ans à Veyrier), une fort belle note de maturité (4,12) et était pour la dite note le premier numéro de classement sur 10 numéros essayés.

Nous avons vu d'autre part in livre III op. cit. que ce numéro ne passe pas pour avoir une maturité précoce et ce que nous avons observé de lui à Nant nous engage à ne le multiplier que dans les bonnes expositions. Comme poids, il a produit en moyenne pour deux années 0,351, mais il faut dire que le nombre des années d'observation est trop court pour qu'il soit permis de tirer des déductions de ce faible rendement. A Veyrier, sur une beaucoup plus grande série d'années, franc de pied et taillé long (double Guyot), il a produit en moyenne plus d'un kilo et est, dans cette dernière situation, premier comme poids sur 11 variétés.

Encore une fois, nous ignorons si c'est le greffage sur 3309 qui a été défavorable, mais en tout cas, si l'on compare cette expérience à celle de Veyrier, elle n'est pas pour le moment très favorable à cette association; l'on sait qu'à l'Ecole de Montpellier (Congrès de 1901 des hybrides à Lyon), quelques numéros de directs sur rupestris du Lot ont souffert de thyllose S'agirait-il (en 1917 et 1919) d'un flétrissement de ce Seibel occasionné par la thyllose? Nous n'en savons rien, c'est possible. Constatons qu'à Veyrier, dans le champ d'expériences de 9 numéros de Seibel et de 2 de Couderc francs de pied, nous n'avons jamais constaté de flétrissement. La taille courte lui paraît franchement nuisible au point de vue production. Les raisins n'ont

rien de foxé; nous avons trouvé leur jus bon, non sans une certaine vinosité.

Le Couderc 117-3 (*blanc*) *sur* 3309 (100 pieds). Rendement 10°, maturité 2°, résistance aux maladies 1er avec d'autres. Obtient le N° 6 au classement général. Il est intéressant et est probablement un de ceux qui donneraient un bon vin, peut-être même un vin de qualité, quoique ne ressemblant pas à celui de nos régions; c'est dommage qu'il ne produise pas beaucoup, mais on ne peut pas tout demander.

Le greffage sur 3309 ne paraît pas lui avoir fait de mal et avoir un peu augmenté sa production par rapport aux pieds plantés francs de pied dans d'autres expériences (voir in livre II op. cit. ex. XIII et plus loin, dans l'expérience du lieu dit « Sous le Rocher »).

D'après MM. H. Faes, P. Tonduz et F. Porchet (travail cité plus haut), si parfois le 117-3 a un léger goût de caramel, d'autres années, en 1918 et 1919, ce goût était presque inexistant; son vin a été en général chaud et corsé.

Nous nous souvenons que dans la Revue des hybrides, il y a quelque vingt ans, des auteurs se demandaient si ce numéro pourrait être indiqué pour des régions à qualité. Nous avons trouvé, au cours de nos observations, un très bon goût à ses raisins, et en 1921 nous notions un goût agréable. Cet hybride est de ceux que nous continuerons à observer, mais sans grand enthousiasme, à cause de sa petite production.

Le Couderc 7104 (*noir*) *sur* 3309 (92 pieds). 6e comme rendement, 2e comme résistance aux maladies, 7e au classement final. Il est très dommage qu'il soit le dernier sur 11 hybrides comme maturité (note moyenne 1). Nous n'osons pour cette raison le multiplier dans notre vignoble.

Malgré sa bonne note de résistance aux maladies, nous voyons dans les notes de carnet qu'en 1918, il y a eu du Mildiou sur des feuilles poussées depuis un sulfatage. Cette même année il a coulé moins que le Seibel N° 1 qui a coulé passablement, mais il y a eu beaucoup de coulure et de millerand cette année-là. En 1919, la dégustation de ses raisins, sans faux goût, n'aurait pas valu celle des raisins de Seibel N° 1.

Le Couderc 343-14 (*blanc*) *franc de pied* (60 pieds). 11e comme rendement moyen (0,052), donc peu intéressant. Premier par contre comme maturité (note 5), 4e comme résistance aux maladies et 8e et dernier au classement final. Le goût de ses raisins serait bon, mais sa production est par trop faible. Ce numéro paraît craindre la chlorose, moins cependant franc de pied.

Ci-après nous reproduisons quelques observations faites sur des numéros plantés à l'extrémité de cette pièce, là où nous avons trouvé la proportion de calcaire la plus forte.

Les pesées n'ont été faites qu'une année, à la troisième feuille, de sorte que ces indications ne peuvent avoir qu'un intérêt relatif, d'autant plus qu'il y a eu pas mal de coulure cette année-là (1919).

Le Bertille Seyve 450 (*blanc*) *sur* 3309 (62 pieds) paraît là (voir les notes qu'il a obtenues dans le champ d'expériences N° XIII « Sous le Rocher » à Nant) laisser quelque peu à désirer comme maturité; si cela se confirme, ce serait fort dommage car (sous réserve de déguster son vin) au point de vue cultural, cette espèce est bien intéressante et nous n'avons pas constaté de maladies sur elle jusqu'à présent ni de mauvais goût à ses raisins.

On verra plus loin que « Sous le Rocher » elle a comme note de maturité (observée 2 ans), 3.

Le Castel 1028 (*blanc*) *sur* 41 *B* (20 pieds) semble devoir être très productif, à voir la récolte que portaient ces ceps ces dernières années. Cet hybride (dédié par le regretté obtenteur à Mme Castel) est connu depuis longtemps. Malheureusement sa maturité est tout à fait insuffisante dans ce champ d'expériences (nous ne l'avons pas ailleurs). Sa résistance au Mildiou y est bonne.

Le Bertille Seyve 450 (*blanc*) *sur* 41 *B* (104 pieds), à part la différence de rendement pour l'année d'observation, se comporte comme le même numéro sur 3309.

Le Chevallier 3401 (*blanc*) *sur* 41 *B* (42 pieds) ne va pas trop mal, il serait intéressant à suivre si nous ne l'avions noté foxé et ayant un mauvais goût à la dégustation des raisins en 1919. Ce fox était si fort, que nous doutons qu'il ne se représente pas d'autres fois. Cela restera à voir dans la suite. Les raisins de ces 42 pieds ont été mélangés à la cuve avec toutes les autres variétés blanches et des vinifera (voir ce que nous disons des dégustations du vin en mélange). Une seule année (1917 ou 1918) nous a donné l'impression d'un peu de fox Est-ce que si on ne l'avait pas introduit dans ce mélange, ce fox (très léger dans le mélange, mais fort à la dégustation des raisins) n'aurait pas apparu ? Nous exclurons désormais ce numéro de ces essais de coupage, à regret, vu ses qualités culturales. Joli raisin, exempt pratiquement jusque-là de Mildiou. rendement en jus pas mauvais.

Le Seibel 156 (*noir*) *franc de pied* (20 pieds) nous paraît mûrir suffisamment à Nant comme à Veyrier où il est également représenté. Nous l'avons noté en 1921 comme ayant un rendement très intéressant.

Chose curieuse, nous lui avons trouvé, cette année-là, un goût foxé; nous n'avions jamais observé cela et, au contraire, trouvions au jus de ses raisins une certaine vinosité (voir livre III, op. cit. pages 180 et suivantes). Ceci semble de nouveau nous montrer que nous avons affaire à des mosaïques qui, vu la complexité de leur race et le vaste atavisme qu'ils traînent par leurs très nombreux ascendants (bons et mauvais), font apparaître tout d'un coup un caractère bon ou mauvais inattendu. Cela explique pourquoi tel auteur qui n'a pas fouillé et s'emballe sur l'observation, médit ou porte aux nues, tel ou tel numéro.

Cela confirme aussi ce qu'a dit une fois, dans un moment de découragement, quelqu'un qui n'était pas du tout ennemi des directs, M. Roy-Chevrier: « On suit un numéro, il vous plaît, et, tout d'un coup, il défaille. « Autant », le mouvement a raté comme à l'exercice militaire. »

Le tout sera de savoir (et quel dédale !) pour chaque numéro, si cet « autant », qui peut être un fox, une non maturité, une insuffisance de rendement en jus, se produit pratiquement trop souvent.

Il y a des vices avec lesquels on vit et des vices rédhibitoires, il y aurait lieu de voir aussi si en compensation des qualités se produisent assez souvent par choc atavique. Les botanistes trouveront là un champ d'action furieusement intéressant.

Un praticien verra au bout d'une dizaine d'années (et mieux vaut une expérience plus longue encore) s'il peut se fier à un numéro.

Toutefois, nous avouons, au point de vue pratique, ne pas nous trouver sur un terrain bien sûr. Malgré cela, dans une série d'années à Mildiou, nous ne serons pas fâchés d'avoir un carré d'hybrides, surtout si les nouveaux numéros offrent plus de choix; mais encore une fois, ne nous emballons pas, ne polluons pas des crus merveilleux et ne modifions pas les régions qui donnent des vins légers et de consommation courante, ou *il faut* produire pour sa balance économique et où l'Aramon en mélange avec d'autres cépages est tout indiqué.

Mais de grâce aussi, que l'Etat qui n'est pas le payeur ne se mêle pas d'interdire et qu'il reste à son rôle très utile de conseilleur, ayant les moyens de faire des recherches.

Nous maintenons pour le moment le 156 dans les numéros à multiplier dans notre région.

Le Seibel 128 (*noir*) *franc de pied* (20 pieds) dont la production a l'air de se mettre en train en 1919, mieux que celle, tout au moins du 157, du 272 × 60 et du Duchess n'est pas notée en 1921 par nous dans les numéros intéressants à suivre à Nant (nous nous étions proposés de noter seulement ceux qui, en 1921, paraissaient intéressants à première vue, peu avant la vendange, examinés rapidement).

Nous faisons cependant encore crédit à ce numéro à cause de ce que nous avons lu et vu de lui à Veyrier et le laissons avec ceux (car le choix dans les ancien numéros de rouge essayés par nous une série d'années n'est pas énorme) à multiplier pour le moment, c'est-à-dire jusqu'à ce que nous ayons éprouvé les nouveaux venus. Le 128 n'a donné lieu, dans nos notes de carnets sur ce champ d'expériences, depuis 1916, à aucune remarque. Il ne nous a probablement frappé, ni par son incapacité, ni par des qualités extraordinaires.

Le 128 figure dans notre expérience n° XII à Veyrier (double Guyot) franc de pied. Avec cette taille longue, à la troisième feuille en 1903, il y donne 1 kg 200 tandis que dans l'expérience présente, il donne 0 kg 155. A moins qu'il ne soit prouvé qu'il ne s'agisse d'un autre facteur non remarqué par nous, cela paraît se passer de commentaires et il s'agit de nouveau des mêmes boutures prélevées à Veyrier pour créer les champs d'expériences de Nant.

Nous avons aussi greffé à Veyrier le 128 sur 101-14 et taillé également à la double Guyot près de l'emplacement des souches franches de pied. En comparant le rendement de ce numéro franc de pied dans deux champs d'expé-

riences différents d'une part et greffé sur 101-14 d'autre part, nous trouvons les poids moyens suivants par pied :

0,690 kg. à Veyrier, franc de pied, double Guyot, observé 11 ans;

0,215 kg. à Veyrier, sur 101-14 double Guyot, observé 7 ans;

0,155 kg. à Nant, franc de pied, taille courte vaudoise, observé à la troisième feuille.

Cette fois, le greffage sur 101-14 n'a pas amélioré ce numéro. Sa maturité est cependant supérieure sur 101-14 (note 3,72) que franc de pied à Veyrier, sur double Guyot aussi (note 3.27). Le 101-14 n'a pas non plus abaissé sa résistance aux maladies, au contraire. Il obtient greffé sur ce porte-greffe la note 4.71 et franc de pied 3.60.

Le Seibel 1 (*noir*) *franc de pied* (20 pieds) part ici, comparativement à Veyrier, lentement. Donc, c'est très probablement la taille courte bien plus que le 3309 qui l'a gêné, lorsque l'on compare le numéro greffé sur 3309 à Nant (taille courte) à ceux non greffés de Veyrier (double Guyot).

L'ayant observé ces dernières années à Nant, nous trouvons sa maturité insuffisante aussi bien greffé que franc de pied, ce qui ne veut pas dire qu'il en était de même à Veyrier où nous n'avons pas pu l'observer ces mêmes années.

Disons encore une fois que les souches greffées ou franches de pied de Nant proviennent de boutures prélevées sur les Seibel 1 du champ d'expériences de Veyrier.

(*A suivre.*) J. Burnat et H. Meyer.

LES SUCCES OBTENUS PAR LES H. P. D. EN 1925

Les hybrides ont démontré cette année leurs qualités de résistance aux divers fléaux qui accablent les viniféras et leur prestige s'est accru dans le public, mais ce prestige reste précaire. Leur réputation de producteurs de mauvais vins se maintient parce qu'il y a bien peu d'années encore que les nouvelles variétés créées par M. Seibel, suivant les principes scientifiques de la génétique, sont connues de quelques viticulteurs seulement.

Je dis donc à tous ceux qui s'intéressent à la vigne nouvelle : patience. Ces variétés vont se répandre d'année en année, et ceux qui peuvent visiter des expositions-concours pourront juger, dès ce printemps, que les hybrides donnent de bons vins de consommation bourgeoise.

On y verra notamment des vins de S. 6905 fruités avec même du bouquet. Si je cite spécialement ce numéro, c'est que cette variété, que d'autres, du même hybrideur, distanceront encore beaucoup, est déjà multipliée en grande culture, mais cependant les plants sont bien jeunes et leur produit s'améliorera avec l'âge.

Les prix élevés atteints il y a une huitaine d'années par les vins, la pénurie de main-d'œuvre agricole, ont incité bien des personnes à planter des variétés

offrant le maximum de résistance aux maladies sans s'inquiéter de la qualité du vin qu'elles pouvaient donner ; peut-être que les vendeurs de plants ont aussi trop flatté cette conception fâcheuse. Cette erreur a failli être fatale aux hybrides. Maintenant que les viticulteurs apprécient plus sainement l'avenir, ils veulent :

1° De la qualité aux vins ;

2° Une résistance pratique au Mildiou, c'est-à-dire des plants résistant sans, ou avec un seul sulfatage en année ordinaire et 2 en année de grande invasion ;

3° Une résistance presque complète aux Rots et à l'Anthracnose ;

4° Une production de 80 à 150 hectolitres à l'hectare ;

5° Une belle vigueur pour permettre des productions régulières sans épuisement prématuré du cépage.

Eh bien, toutes ces qualités réunies existent, non pas dans un numéro, mais dans une douzaine et plus. La confiance dans l'avenir des hybrides est par ce fait bien justifiée.

Les premières séries créées, vénérables aïeules, vont entrer dans l'ombre, même l'étoile de 4643 pâlit en face des 5455, 6339, 6905, 6740, 8216, 8218, 8392, 8724, etc., voire même des 10000 et 11000.

Ce n'est pas que quelques variétés anciennes n'auront pas encore des amateurs, particulièrement dans le Midi où l'on est peut-être moins difficile pour la finesse des vins de grosse artillerie. Il y a aussi des numéros qui, mûrissant dans le centre, l'est et l'ouest, aussi bien que le Gamay, donnent sous le climat méridional des vins meilleurs et surtout plus alcooliques, mais les habitués du nectar de cépages plus fins comme les pinots, chardonnay, gamay et moscatel, sont plus exigeants : ils demandent des vins d'hybrides n'ayant pas de goût de lincécumii ou de labrusca, mais ce fruité, cette finesse qui chatouillent agréablement le palais influencé déjà par le subtil arome qui semble perçu plus par le cerveau que par l'odorat.

Cette amélioration du facteur qualité constitue le succès matériel des hybrides, le succès moral devait forcément le suivre de près et c'est avec satisfaction que nous avons vu le Comité de Viticulture de Beaune admettre pour la première fois depuis son existence les vins de producteurs directs à son Exposition annuelle du 22 novembre (art. 2 du règlement).

Ce journal a relaté en son temps le procès que des syndicats viticoles ont intenté par devant la juridiction de Beaune afin d'interdire l'appellation « Vin de Bourgogne » aux vins d'hybrides. Le Tribunal donna gain de cause aux demandeurs cependant que le Tribunal de Mâcon en jugeait tout différemment.

La décision de la Commission agricole et viticole de Beaune montre que les idées évoluent dans les milieux viticoles et s'orientent vers une étude sérieuse des hybrides avant de les rejeter.

Peut-être que le vin de C. 19637 vendu 540 francs la barrique, ainsi que le constate M. le Président de la Confédération viticole de Bourgogne lorsqu'il proteste auprès de M. le Ministre de l'Agriculture contre certaines mesures ins-

truites par la Commission interministérielle, n'est pas étrangère à cette décision.

Quelle poutre dans la mare stagnante ! Un vin, d'un hybride assez quelconque, trouvant preneur à 540 francs la barrique pendant que le vin de Gamay restait à 140 francs, sans demande, dans les caves.

Cela paraît vraiment anormal et l'explication de ce phénomène va mettre encore un peu de désarroi dans les rangs des ennemis de cette vigne de l'Avenir et du Progrès.

Les dits Castel sont plantés dans un clos secondaire de Corton l.., et voilà bien démontré que le sol et l'exposition font peut-être plus pour la qualité du vin que le plant lui-même, bien que les trois réunis soient indispensables pour obtenir un bouquet donné. Mais il pourra arriver qu'un hybride produira, dans un clos lui convenant, un vin de valeur supérieure ou équivalente à celui du vieux viniféra que l'on dit être l'unique à pouvoir donner un vin fin. L'expérience sera encore tentée prochainement avec quelques numéros choisis.

Un autre succès moral et aussi matériel vient d'être obtenu en Suisse. Le gouvernement avait proscrit à peu près tous les hybrides ; il vient de rouvrir la porte toute grande. Il suffit de faire une demande pour obtenir l'autorisation de planter les numéros que chacun désire. Le Gouvernement se réserve seulement le droit d'inspecter les plantations et de faire des expositions-concours d'hybrides de 1926 à 1929 inclusivement. Voilà ce qui me paraît être le vrai progrès avec le minimum d'ingérence gouvernementale.

Les hybrides ont eu une bonne année en 1925, je ne doute pas que 1926 leur soit encore plus favorable, parce que leurs qualités de producteurs de bon vin vont s'affirmer.

J.-F. Ravat,
Ingénieur civil des Mines.

ACTUALITÉS

Planche en couleurs : Fruits de l'Esca (P. M.). — La situation vinicole méridionale (Aristide Cairel). — Le tarif de transport des vins. — Les régions viticoles de la Russie. — L'acide salicylique et l'acide benzoïque dans les vins (M. C.). — Légion d'honneur.

Planche en couleurs : Fruits de l'Esca

Nos lecteurs trouveront insérée dans ce numéro une planche en couleurs représentant : sur une tige de vigne, les fructifications du champignon qui cause la maladie de l'*Esca* ou Apoplexie. Ce champignon parasite, le *Stereum necator*, en envahissant, par les plaies de taille, le centre de la tige, cause la mort brusque de la plante, forme un amas mycelien comparable à l'amadou (*Esca* en patois). L'étude de cette maladie forme l'objet d'un important mémoire, avec 4 planches en couleurs et 80 figures dans le texte, actuellement en cours de publication, par M. P. Viala dans les Annales de l'Institut des recherches agronomiques (*Annales des Epiphyties*). Nous donnerons prochai-

nement des extraits des parties relatives aux caractères de cette grave maladie et de son traitement ; la partie purement scientifique pourra être consultée dans le mémoire des *Annales*. — P. M.

La situation vinicole méridionale

Les places vinicoles méridionales de Perpignan, Carcassonne, Narbonne, Béziers, Nîmes, ainsi que Montpellier, où s'étend en se développant toute l'activité fiévreuse des affaires et où se réunissent la plupart des courtiers, négociants et producteurs, ont eu à subir les méfaits d'un temps hivernal. Durant la dernière quinzaine du mois de janvier, nous avons à noter quelques chutes de neige, lesquelles se sont étendues dans presque tous les départements du Midi et ont recouvert nos vignobles d'un épais manteau blanc, mais des pluies s'étant succédé, la fonte des neiges s'en est immédiatement suivie ; toutefois, les terres étant un peu trop gorgées d'eau, l'exécution des travaux au vignoble s'en est trouvée un peu retardée. Les expéditions de vins dans les gares ferroviaires où maritimes ont dû subir un arrêt, étant fortement gênées par le mauvais temps.

La situation économique du marché des vins commence à subir une impulsion vers une reprise ; voilà quelques jours que nous paraissions être à l'origine d'un mouvement général d'affaires, à l'heure actuelle, il se fixe dans des conditions excellentes, nettement favorables pour s'orienter avec une large amplitude, ce mouvement de reprise a des chances de favoriser l'essor des cours vers des sommets un peu plus élevés que ceux pratiqués. La situation vinicole s'est donc complètement modifiée en l'espace de quelques jours, modification intéressante, car elle a assuré non seulement la consolidation et le maintien du prix de demandes chez nos viticulteurs, mais elle a eu deux résultats très importants, l'augmentation dans le volume des affaires traitées a entraîné un déplacement des cours vers une avance marquée de 2 à 3 fr. 50 par hectolitre. La plus-value de 2 à 3 points est en ce moment acquise, et si l'on examine minutieusement la tournure qu'ont pris les marchés, il convient de se montrer optimiste, car les dernières séances des marchés méridionaux ont toutes présenté une activité inaccoutumée ; d'ailleurs les visites répétées de très nombreux négociants de l'extérieur non seulement aux vignobles, mais également sur les places viticoles du Midi, ont donné à ces dernières une animation intense.

La reprise des affaires est donc « déclenchée » à l'heure actuelle, il y a lieu d'être satisfait, et nos laborieuses populations viticoles du Midi vivant toutes de la vigne doivent se réjouir des meilleures dispositions d'achats de la part du négoce qui est beaucoup mieux tenté de se rapprocher des prix de la production. Le mouvement d'affaires qui était en voie d'accomplissement s'est indéniablement affirmé, avec une tendance à l'accentuation.

L'amélioration persistante dans la situation vinicole ne s'appuie pas sur des impressions de marché, mais bien sur des résultats nettement acquis de transactions effectivement bien plus nombreuses et d'un volume beaucoup plus important, ne soyons pas surpris que les achats de vin aillent en grandissant de semaines en semaines, car les stocks réels en existence chez les négociants de l'extérieur sont bien moins importants que quelques-uns le prétendent, ou veulent chercher à le persuader dans un but intéressé. Il ne s'agit pas toujours de tirer sur les stocks et d'attendre placidement jusqu'à la dernière goutte de vin pour venir immédiatement effectuer des achats aux vignobles. Evidemment, c'est un procédé classique qui a pour objectif d'atteindre le moral du vigneron, qui, las d'attendre, finit à la longue par céder son vin en lâchant de quelques points sur les prix de demandes. La manœuvre habile du commerce consistant à attendre des prix plus bas, en tirant sur son stock, réussit à certaines époques de l'année, mais ne peut durer incontestablement, car les réserves s'épuisent fatalement, force est donc de venir à un moment donné reconstituer des approvisionnements et de passer par les fourches caudines de nos viticulteurs.

Comme toujours, en présence de Bourses vinicoles où la fiévreuse activité

dans les achats prédomine, les mercuriales des marchés méridionaux commencent à enregistrer des cours légèrement en progression ; sans aucun doute, les achats plus importants de ces dernières semaines ont exercé quelque influence sur le relèvement du prix des vins, mais ne laissons pas ignorer également que la hausse actuelle des prix des alcools et eaux-de-vie a eu pour conséquence de faire subir aux *cours* des vins une augmentation modérée ; il n'est pas douteux que la distillerie, par ses achats suivis et répétés de vins à la production méridionale, a peut-être été une des causes de la décision du négoce des vins à se lancer dans des opérations d'achats plus importantes. Néanmoins, l'hypothèse première d'une diminution de stock à la clientèle est fort plausible et peut s'admettre ; toutefois, il n'est pas douteux que le marché des alcools, pour lequel les eaux-de-vie jouent de plus en plus un rôle prépondérant, est le plus précieux auxiliaire du marché des vins.

Félicitons-nous de la reprise d'affaires en augurant avec joie le relèvement du cours des vins, avec la conviction certaine que le mouvement de reprise d'affaires prendra encore de l'amplitude. Souhaitons que la hausse des vins se poursuivra, mais lentement. Il est utile parfois de préconiser une modération dans les prix de demandes chez nos vignerons, de manière que la situation du marché des vins n'arrive pas à éprouver des surprises par trop fâcheuses... les ascensions de cours par trop vertigineuses entraînent la plupart du temps des arrêts dans les transactions, ces arrêts brusqués sont donc à éviter ; il est nécessaire de savoir faciliter les transactions et de ne pas au contraire chercher à arrêter la marche d'un mouvement d'affaires. *Ni heurts, ni reculs*, voilà ce qu'il est bon de rechercher.

Les mercuriales de Béziers, Narbonne, Perpignan ont donné toutes trois une assez fidèle reproduction des cours, ces derniers reflètent généralement l'image exacte des transactions opérées durant la semaine. Les cotes du marché de Narbonne accusent pour le 21 janvier : en vins de 8° à 10°, 7 à 7 fr. 25 le degré et 11° et au-dessus : 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré. La cote du marché de Béziers du 22 janvier a accusé en vins rouges les prix de 7 francs à 7 fr. 25 le degré, les vins rosés, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré, et les vins blancs, 8 à 9 francs le degré. La cotation du marché de Perpignan du 23 janvier fixe les cours : rouges retiraison immédiate 6 fr. 75 à 7 francs. Logé 7 à 7 fr. 25 le degré. Toutefois l'on peut objecter que la réalité des faits s'impose à venir reconnaître que le prix de 7 francs le degré se trouve largement dépassé, car nous connaissons des achats de vins dans la gamme de 8° et 8°5 traités dans les prix de 7 fr. 15 le degré, des vins de 8°6 et de 9° traités dans les 7 fr. 25 le degré, des vins de 9° à 9°5 traités aux prix de 7 fr. 25 à 7 fr. 30 le degré, des achats de vins de 9°6 à 10° et 10°4 ont atteint les prix de 70, 74 et 75 francs l'hectolitre, les vins à degrés beaucoup plus élevés atteignant les prix de 7 fr. 40 à 7 fr. 50 le degré. Ces prix s'entendent pour des caves logées sur 4 à 5 mois, en marchandises de tout premier choix. Naturellement, il s'effectue des opérations en achats de caves logées dans les prix de 7 francs le degré, mais il suffit de savoir apprécier la marchandise par la tenue d'un vin, le goût, la coloration, les conditions d'enlèvement du vin, les conditions monétaires chez le producteur, la question de distance et d'éloignement de la cave à la gare, voilà plusieurs facteurs qui influent et sont cause de la différence des prix dans les cours des vins. Beaucoup de négociants n'oublient que trop les principes constitutifs d'un vin et ne recherchent que trop le « bon marché » !...

ARISTIDE CAIREL.

Le tarif de transport des vins. — M. de Monzie, ministre des Travaux publics, a adressé à MM. Sarraut, sénateur ; Castel et Barthe, députés, la lettre suivante :

« J'ai l'honneur de vous accuser réception du rapport de M. Castel, au groupe viticole, sur les questions des tarifs intéressant les vins.

« J'en ai pris connaissance avec le plus vif intérêt, et croyez bien que j'aurais eu le vif désir de vous donner satisfaction intégralement en exceptant les vins de la majoration générale de 30 points que je viens d'approuver aujourd'hui pour toutes les marchandises.

« Malheureusement, je n'ai pas cru pouvoir, après l'avis formel du Conseil supérieur, ouvrir la porte à des exceptions au moment de l'approbation de cette majoration. Mais, étant donné la situation particulière de la production et du marché des vins, et, comme suite aux considérations que vous avez bien voulu développer dans mon cabinet, j'ai décidé d'inviter les réseaux à me proposer d'extrême urgence un nouveau tarif spécial P.V. 16-106 (pour les expéditions de 7.000 kilos et pour les fûts non isolés) apportant une certaine réduction du tarif de base.

« Cette réduction sera calculée ainsi que nous l'avons envisagée avec M. Javary, président de la Conférence des grands réseaux, de manière à faire bénéficier les vins d'une diminution moyenne de 50% des nouveaux relèvements de tarifs.

« J'ajoute qu'aussitôt saisi de cette proposition, je prendrai immédiatement des mesures pour en assurer l'application provisoire le 1er janvier 1926, sous réserve des résultats de l'instruction à laquelle il sera procédé sans tarder.

« Je vous prie de bien vouloir porter à la connaissance du groupe viticole, l'effort particulier fait actuellement par les réseaux pour donner satisfaction aux revendications assez légitimes de la viticulture en tenant compte, toutefois, des charges considérables qui pèsent de plus en plus sur l'exploitation de nos grands réseaux de chemins de fer.

Je suis heureux, en tous cas, d'avoir pu donner satisfaction dans la mesure des possibilités, aux « desiderata » dont vous avez bien voulu vous faire auprès de moi l'interprète.

« Veuillez agréer, etc. »

A la suite des conférences provoquées par M. de Monzie, entre les représentants parlementaires de la viticulture et MM. Javary et Paul, délégués du Comité de direction des grands réseaux, il a été admis que le tarif de base serait réservé, et que le nouveau barème s'appliquerait, non seulement aux expéditions par wagons complets, mais aux expéditions « à la barriquaille ».

Ce barème est établi de telle sorte que l'augmentation prévue des tarifs, à l'exception des transports pour les 300 premiers kilomètres, sera diminuée d'environ 50 % sur les autres distances, et qu'en somme les expéditions à longue distance, qui permettent d'accéder aux places principales de consommation se trouveront dégrevées proportionnellement de la moitié à peu près de l'augmentation qu'elles eussent supportée.

Les réseaux se sont engagés à saisir immédiatement le ministre, avant toute application des augmentations prévues, de propositions basées sur ce barème. Et, d'autre part, le ministre des Travaux publics a pris vis-à-vis des présidents des groupes viticoles du Sénat et de la Chambre l'engagement formel d'user de son droit de l'appliquer provisoirement dès le 1er janvier 1926, c'est-à-dire sans attendre que le Comité technique et le Conseil supérieur, qui doivent être obligatoirement consultés, aient statué.

Il résulte des calculs des réseaux que le dégrèvement qu'obtiennent ainsi les viticulteurs sur les augmentations projetées est d'environ 24 millions de francs.

Les régions viticoles de la Russie. — Un petit aperçu sur la culture de la vigne en Russie vient de paraître : il n'indique pas la production en vin de ce pays, mais seulement les régions où l'on s'adonne à cette culture et les superficies plantées en vignes.

Ces régions sont au nombre de trois : l'Asie centrale, la Transcaucasie, le sud de la Russie.

Des deux premières (l'Asie centrale et la Transcaucasie) il suffit de mentionner l'étendue des terres cultivées en vignes qui est respectivement de 84.175 et 27.391 hectares.

Pour la troisième région, il faut distinguer plusieurs centres de production. Ces principaux centres sont ceux de :

Bessarabie (superficie plantée en vignes 66.596 hectares) dont les vins sont de bonne qualité à l'exception de ceux de plaine qui sont de qualité inférieure ;

Ukraine (20.440 hectares) vins très ordinaires, peu alcooliques et qui sont consommés sur place ;

Crimée (12.000 hectares) ; vins très forts et liquoreux ;
Don (12.580 hectares) ; on y trouve des vins mousseux, doux et légers ;
Kouban (8.376 hectares) où il y a surtout des vins blancs de table ;
Stavropol (5.819 hectares) qui produit des vins de table, de qualité moyenne;
Astrakan (552 hectares) ; c'est surtout le raisin de table qui y prédomine ;
Terek (11.825 hectares) ; vins neutres, faibles, à cause des irrigations fréquentes et nécessaires ; ils doivent être additionnés d'alcool.

L'acide salicylique et l'acide benzoïque dans les vins (1). — D'après M. Chelle, les vins naturels se comportent comme s'ils contenaient des quantités très faibles d'acide salicylique et d'acide benzoïque. L'auteur a recherché ces acides en utilisant les méthodes de Blarez et de Denigès ; il conclut que pour affirmer la présence d'acide benzoïque dans un vin, il faut constater entre la coloration due à l'acide salicylique seul (avec le perchlorure de fer) et la coloration globale une différence au moins comparable à celle qu'on observe avec celle obtenue avec un vin additionné de 20 mg. d'acide benzoïque par litre.

M. Dubaquié propose la méthode suivante pour déceler l'acide benzoïque dans un vin. Deux prélèvements de 50 cmc. chacun sont concentrés avec moitié au bain-marie et épuisés par 60 cmc. d'éther. L'éther est lavé avec 10 cmc. d'eau et abandonné à l'évaporation spontanée dans un ballon Blarez 24 heures (ne pas arriver à sec). Rincer chaque extrait avec 5 cmc. d'eau bouillante et recueillir dans des tubes à essais. Au premier tube, on ajoute 0,8 cmc. d'eau oxygénée à 10-12 volumes, 0,2 cmc. d'acide acétique, 0,5 cmc. de sulfate de cuivre à 1/5, 1 cmc. de sucre interverti à 5 %. On place dans un bain-marie bouillant pendant 10 minutes, on refroidit et on épuise par 10 cmc. de benzène. On sépare le benzène qu'on lave avec 2 cmc. d'eau, on élimine l'eau et l'on ajoute 1 cmc. d'eau et 3 gouttes d'alun de fer dilué. La coloration indique la formation d'acide salicylique. Au deuxième tube on ajoute les mêmes réactifs, sauf l'eau oxygénée. On procède aux mêmes opérations. La comparaison des résultats permet de conclure.

MM. Filaudeau et Bonis proposent pour la recherche de l'acide benzoïque la méthode suivante. 100 cmc. de vin sont neutralisés par la soude, légèrement acidifiés par l'acide sulfurique et épuisés à l'éther. On lave à l'eau la solution éthérée et l'on épuise avec une solution de soude à 1 %. Cette solution alcaline est chauffée au bain-marie et oxydée par une solution à 2 % de permanganate jusqu'à coloration rose persistante qu'on fait disparaître par quelques bulles de gaz sulfureux ou de bisulfite, on acidule par l'acide sulfurique et on dissout le bioxyde de manganèse. La solution acide est épuisée par l'éther, lequel est lavé et épuisé par une solution de soude à 0,5 %. On évapore à siccité, on reprend par 20 gouttes d'acide sulfurique à 66° B et quelques cristaux de nitrate de potasse. On verse le mélange dissous au bain-marie dans un tube à essai, lequel est chauffé à 120 dans un bain de chlorure de calcium pendant dix minutes, puis au bain-marie 20 minutes. Après refroidissement, on ajoute 1 cmc. d'eau et on rend ammoniacal. On obtient une coloration jaune due à l'acide dinitrobenzoïque. On fait bouillir et on vérifie si le milieu est toujours ammoniacal. On verse une goutte de sulfure d'ammonium frais. En présence d'acide benzoïque, on obtient un anneau rouge orangé. La sensibilité de la méthode permet de déceler 1 mgr. d'acide benzoïque dans 100 cmc. de vin. — M. C.

Légion d'honneur. — Dans la plus récente promotion du Ministère de l'Agriculture, nous trouvons les distinctions suivantes :

Au grade d'officier. — M. Germain Clément, Président de l'Union Viticole du département d'Indre-et-Loire.

Au grade de chevalier. — MM. Carme (Emile), Président de l'Union des Sommeliers de Paris ; Chapiseau (Etienne), sous-chef de bureau au Ministère de l'Agriculture ; Greiner (Frédéric), viticulteur à Mittelwihr (Haut-Rhin).

Nos meilleures félicitations. — N. D. L. R.

(1) *Annales des Falsifications*, n° 195 mars et 196 avril 1925.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 25 à 1 fr. 50 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 325 fr. et au-dessus ; 2e choix, 310 à 320 fr. ; 3e choix, 300 à 310 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 370 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 235 à 255 fr. ; vin blanc de 300 à 350 francs.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de 225 à 275 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 250 à 320 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 250 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 175 à 200 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 100 à 105 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1924 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1924, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1925, 450 à 500 fr. Gros plant, de 250 à 300 francs. Muscadet supérieur 1924, 470 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 5 fr. 75 à 7 fr. » le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 6 fr. 75 à 7 fr. 25 le degré. Vins rosés de 6 fr. à 7 fr. 25.

MIDI. — *Nîmes (25 janvier 1926).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1925, de 7 à 11°, 6 fr. 75 le degré à enlever, à 7 francs le degré logé. Blanc, à » fr. » ; Costières, récoltes 1925, 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré, Clairettes, de 8 fr. 50 à 8 fr. 75 le degré, rosé paillet, gris, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré. Aramon blanc, 7 fr. 75 le degré environ. Trois-six à 86°, 590 à 600 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 340 à 345 fr. Trois-six de marc à 86°, 550 francs.

Montpellier (26 janvier). — Vins rouges 1925, logés, de 8° à 11°, de 55 à 78 francs l'hectolitre. Vins rosés, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré. Vins blancs, de 8 fr. 25 à 8 fr. 75 le degré. Trois-six à 86°, les 100°, de 700 à 710 fr. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de 350 à 365 francs l'hectolitre. Crème de tartre, 620 à » fr. les 100 kilos, tartre brut, 2 fr. 00 à 2 fr. 25 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 50 le degré.

Béziers (29 janvier). — Récolte 1925 : Vins rouges logés, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré logés ; vins rosés, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré logés. Vins blancs ordinaires, pas d'affaires. Picpoul, de 8 fr. à 9 fr. Trois-six de vin, 86°, 610 à 615 francs. Eau-de-vie de Béziers 52°, 450 à 455 fr. ; trois-six de marc 86°, de 600 à 605 francs. Eau-de-vie de marc, 360 à 365 francs.

Pézenas (23 janvier). — Vins rouges 1925, logés, » fr. » à 7 fr. le degré ; Vins rosés, de 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré. Picpoul, 8 fr. 25 à 8 fr. 75 le degré. Clairette, 9 fr. » à » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, 550 à 560 francs. Eau-de-vie de marc 52°, » à » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 31 janvier 1926.

Récolte 1925, » fr. à 7 fr. 50 le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (30 janvier 1926). — Récolte 1925 : Vins rouges, de 7 à 12°, de 52 à 90 francs. Alcools, pas d'affaires.

Perpignan (30 janvier). — Vins rouge. récolte 1925, retiraisons immédiates, 6 fr. 75 à 7 fr. le degré ; 7 fr. à 7 fr. 25 le degré logé. Vin blanc, 8 fr. 50 le degré. Alcools, non rectifié, » francs les 100° ; rectifié 800 francs les 100°.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, 136 fr. à 147 fr. : orges, 108 fr. à 112 fr., escourgeons. 99 à 101 fr. 00; maïs, 109 à 113 fr. ; seigle, 92 à 97 fr. ; sarrasin, 91 fr. 00 à 94 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 100 fr. 00 à 105 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 197 fr. 36. — Buenos-Ayres, 152 fr. 32. — Chicago, 180 fr. 52. — Sons, 64 fr. 00 à 80 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 80 à 100 francs; jaune commune, de 50 à 55 fr. ; Saucisse rouge, de 62 à 85 fr. ; chair blanche, du Midi, de 50 à 70 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 90 à 125 francs ; paille d'avoine, de 90 à 125 fr. ; paille de seigle, 90 à 125 fr. ; luzerne, 195 à 245 fr. ; foin, 170 à 215 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 135 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisques extra-blanc, 109 fr. (Marseille); palmistes 74 fr. 00 ; de coprah, 103 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 690 à 700 fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte; Trois-six Midi à 86° 650 à » fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 233 fr. 00 à 234 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 11 fr. 80. — Veaux, 7 fr. 00 à 13 fr. 80. — Moutons, 4 fr. 50 à 17 fr. 00. — Porcs, 7 fr. 00 à 12 fr. 80.

Crème de tartre 620 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 00 à 2 fr. 25 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 50 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 12-16 % de potasse, 0 fr. 55 l'unité départ mines, sylvinite riche 20 % de potasse, 0 fr. 65 ; sulfate de potasse 90 %, 1 fr. 70 ; chlorure de potassium, 50/60 1 fr. 10. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de 12 livres 6 à 12 livres 12/6. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 215 à 225 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 137 à 143 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 00 à 26 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 43 à » fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 48 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 97 fr. 50.

Sulfate de cuivre, de 305 à 310 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 31 à » fr. — **Soufre sublimé** pur, 104 à » fr. — **Soufre trituré**, 90 à » fr. — **Chaux**, 33 %, 25 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Poires communes, » à » francs ; Citrons d'Italie : 15 à 30 francs le 100. — Oranges d'Espagne, de 140 à 200 francs. — Bananes d'Antilles, 48 à 50 francs. — Ail, 350 à 550 francs. — Champignons, 1.000 à 1.700 francs. — Endives françaises, 150 à 300 francs. — Epinards, 150 à 250 fr. — Laitues » à » fr. — Choux-fleurs, de 150 à 260 fr. le 100. — Tomates d'Algérie, de 380 à 600 fr. — Haricots verts d'Algérie, de 400 à 800 fr. — Noix sèches, 300 à 620 fr. — Dattes, de 300 à 600 fr. — Poireaux, 150 à 225 fr. les 100 bottes. — Radis noir, 75 à 125 fr. — Oignons, » à » fr. — Pommes choix, de 350 à 1.000 francs. — Pommes communes, de 50 à 200 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 24 au samedi 30 janvier 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	9 »	3 »	6 »	1
Lundi.....	9 »	4 »	6. 5	»
Mardi.....	11 »	9 »	10 »	»
Mercredi..	11 »	5 »	8 »	»
Jeudi.....	13 »	3 »	9 »	»
Vendredi..	10 »	2 »	6 »	»
Samedi....	11 »	2 »	6. 5	1
STRASBOURG				
Dimanche.	6 »	1 »	3. 5	»
Lundi.....	6 »	0 »	3 »	»
Mardi.....	8 »	3 »	5. 5	0.2
Mercredi..	9 »	— 1 »	4 »	0.2
Jeudi.....	» »	0 »	» »	»
Vendredi..	9 »	0 »	4. 5	»
Samedi....	7 »	2 »	4. 5	1
LYON				
Dimanche	» »	5 »	» »	»
Lundi.....	7 »	— 4 »	1. 5	2
Mardi.....	10 »	— 2 »	4 »	»
Mercredi..	7 »	— 2 »	2. 5	»
Jeudi.....	12 »	2 »	7 »	»
Vendredi..	10 »	9 »	9. 5	»
Samedi....	11 »	0 »	5. 5	4
MARIGNANE				
Dimanche	14 »	8 »	11 »	2
Lundi.....	11 »	— 1 »	5 »	»
Mardi.....	15 »	— 1 »	7 »	»
Mercredi..	14 »	2 »	8 »	»
Jeudi.....	14 »	2 »	8 »	»
Vendredi..	13 »	11 »	12 »	»
Samedi....	13 »	4 »	8. 5	2

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
TOULOUSE				
....24....	13 »	4 »	8. 5	2
....25....	11 »	0 »	5. 5	»
....26....	19 »	1 »	10 »	»
....27....	17 »	6 »	11. 5	»
....28....	» »	5 »	» »	»
....29....	13 »	9 »	11 »	1
....30....	14 »	4 »	9 »	»
MONTPELLIER				
....24....	9 »	3 »	6 »	»
....25....	14 »	0 »	7 »	»
....26....	14 »	2 »	8 »	»
....27....	13 »	4 »	8. 5	»
....28....	13 »	6 »	9. 5	»
....29....	10 »	8 »	9 »	0.4
....30....	14 »	4 »	» »	3
BORDEAUX				
....24....	15 »	4 »	9. 3	5
....25....	14 »	5 »	9. 3	»
....26....	15 »	5 »	10 »	»
....27....	15 »	7 »	11 »	»
.... 28....	18 »	» »	» »	»
....29....	18 »	8 »	13 »	8
....30....	13 »	5 »	9 »	4.2
NANTES				
....24....	12 »	4 »	8 »	5
....25....	11 »	8 »	9. 3	»
....26....	12 »	9 »	10. 5	2
....27....	14 »	» »	» »	»
....28....	13 »	4 »	8. 5	»
....29....	11 »	7 »	9 »	»
....30....	11 »	6 »	8. 5	1

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^le D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.